

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

pn.: „Zapewnienie sal wykładowo - warsztatowych wraz z usługą restauracyjną”.

Zamówienie podzielone jest na III części.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie jednej sali warsztatowej wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego szkolenia stacjonarnego pn.: „Wspieram, nie wyręczam – profesjonalne metody aktywizujące rodziny” na terenie Miasta Łodzi”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: 13.04.2026 r. (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu realizacji zamówienia na zasadach określonych w umowie).

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

I. jedną salę warsztatową:

- 1) sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 07:00 – 16:00;
- 2) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
- 3) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
- 4) sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali warsztatowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
- 5) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
- 6) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;

- 7) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala warsztatowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. dostęp do Internetu;
- III. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- IV. co najmniej 10 wolnych miejsc parkingowych na terenie obiektu zarezerwowanych w dniu szkolenia od godziny 07:00 do godziny 16:00 do dyspozycji Zamawiającego.
- V. świadczenie usługi restauracyjnej **dla maksymalnie 31 osób**, w tym zapewnienie:
 - 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 07:30 – 15:00:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
 - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
 - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, mleka roślinnego, cytryny - bez ograniczeń na osobę;

- e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
- f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
- g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztucze) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) Ciepłego posiłku w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Ostateczną godzinę serwowania obiadu Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed szkoleniem.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części II.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie jednej sali warsztatowej wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego szkolenia pn.: „Od smartfona po środki psychoaktywne – jak pracować z dziećmi zagrożonymi uzależnieniami” na terenie Miasta Łodzi”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Termin realizacji: 28.09.2026 r. (Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu realizacji zamówienia na zasadach określonych w umowie).

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- I. jedną salę warsztatową;
 - 1) sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 07:00 – 16:00;
 - 2) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 4) sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali warsztatowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 5) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
 - 6) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
 - 7) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala warsztatowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu

dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411).
W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. dostęp do Internetu;
- III. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- IV. co najmniej 10 wolnych miejsc parkingowych na terenie obiektu zarezerwowanych w dniu szkolenia od godziny 07:00 do godziny 16:00 do dyspozycji Zamawiającego.
- V. świadczenie usługi restauracyjnej **dla maksymalnie 31 osób**, w tym zapewnienie:
 - 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 07:30 – 15:00:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
 - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
 - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, mleka roślinnego, cytryny - bez ograniczeń na osobę;
 - e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
 - f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
 - g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub

uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) Ciepłego posiłku w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Ostateczną godzinę serwowania obiadu Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed szkoleniem.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części III.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie sal wykładowo – warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego zjazdu koordynatorów rodzinnej pieczy zastępczej pn.: „Mosty, nie mury – jak koordynować zespół wokół dziecka” na terenie Miasta Łodzi”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Ostateczny termin zjazdu zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w ciągu siedmiu miesięcy od dnia podpisania umowy, w dzień roboczy, tj. od poniedziałku do piątku.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- I. jedną salę wykładową;
 - 1) sala wykładowa dla maksymalnie 90 osób w godzinach 07:00 – 11:00;
 - 2) sala wykładowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali wykładowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 4) sala wykładowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali wykładowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 5) sala wykładowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
 - 6) sala wykładowa powinna być dostosowana do liczby uczestników zjazdu, aby dawać komfort poruszania się;

- 7) sala wykładowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala wykładowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. trzy sale warsztatowe, przy czym dopuszcza się, aby jedną z nich stanowiła sala wykładowa;
 - 1) sale warsztatowe powinny znajdować się na tej samej posesji co sala wykładowa;
 - 2) sale warsztatowe dla 30 osób każda w godzinach 11:00 – 16:00;
 - 3) sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 4) ustawienie krzeseł w salach warsztatowych do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 5) sale warsztatowe powinny być wyposażone w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stoły dla osób prowadzących w salach warsztatowych powinny być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 6) sale warsztatowe powinny być wyposażone w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
 - 7) sale warsztatowe powinny być dostosowane do liczby uczestników zjazdu, aby dawać komfort poruszania się;
 - 8) sale warsztatowe powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sale warsztatowe muszą zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu

dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411).
W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- III. dostęp do Internetu;
- IV. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- V. co najmniej 20 wolnych miejsc parkingowych na terenie obiektu zarezerwowanych w dniu zjazdu od godziny 07:00 do godziny 16:00 do dyspozycji Zamawiającego.
- VI. Świadczenie usługi restauracyjnej dla maksymalnie 94 osób, w tym zapewnienie:
 - 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania zjazdu w godzinach 07:30 – 15:00:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników - co najmniej 3 urządzenia czynne jednocześnie) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
 - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
 - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, mleka roślinnego, cytryny - bez ograniczeń na osobę;
 - e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
 - f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
 - g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub

uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników zjazdu (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) Ciepłego posiłku w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie zjazd;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników zjazdu jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Ostateczną godzinę serwowania obiadu Zamawiający przekaże drogą mailową nie później niż na 3 dni robocze przed zjazdem.